


LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DJOUS	VIERNES / DIVENDRES
<p>Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda Lietuga, tomaca, safanòria, llombarda</p> <p>3</p> <p>Crema de calabaza con queso</p> <p>Crema de carabassa amb formatge</p> <p>Hamburguesa mixta (ternera y cerdo) al horno con cebolla</p> <p>Hamburguesa mixta al forn amb ceba</p> <p>Fruta/ Fruta</p> <p>CENA: Verduras asadas al horno y pescado blanco en salsa. Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, maiz, zanahoria Lietuga, tomaca, safanòria, dacsa</p> <p>4</p> <p>Lentejas estofadas (con chorizo y hueso de jamón)</p> <p>Lentilles estofades</p> <p>Tortilla de atún</p> <p>Truita de tonyina</p> <p>Fruta/ Fruta</p> <p>CENA: Sémola y pechuga de pavo a la plancha con tomatitos. Fruta</p>	<p>5</p> <p>Ensalada completa (atún, huevo, tomate, lechuga, zanahoria, maiz, olivas)</p> <p>Amanida completa</p> <p>Paella valenciana (con magro y costilla)</p> <p>Paella valenciana</p> <p>Fruta/ Fruta</p> <p>CENA: Salteado de champiñón, brochetas de pescado caseras con verduras. Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda Lietuga, tomaca, safanòria, llombarda</p> <p>6</p> <p>Espaguetti con hortalizas</p> <p>Espaguettis amb hortalisses</p> <p>Lomo de merluza a la gallega (al horno con hortalizas)</p> <p>Llom de lluç a la gallega</p> <p>Yogur/ logurt</p> <p>CENA: Hervido valenciano, filete de ternera plancha. Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, olivas, maiz Lietuga, tomaca, safanòria, dacsa</p> <p>7</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>MENÚ AMÉRICA LATINA</p> <p>Sopa azteca (de ave con conchitas, gallina y hortalizas)</p> <p>Sopa azteca </p> <p>Muslo de pollo al chimichurri (al horno con salsa de hortalizas y especias)</p> <p>Cuixa de pollastre al chimichurri Piña en su jugo/ Pinya en el seu suc</p> <p>CENA: Guisantes salteados y tortilla de atún. Fruta</p> </div>
<p>Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda Lietuga, tomaca, safanòria, llombarda</p> <p>10</p> <p>Patatas marinera (con calamar, merluza, gamba y mejillón)</p> <p>Creilles marinera</p> <p>Lomo sajonia en salsa española con judías verdes (asado con hortalizas)</p> <p>Llommel saxònia en salsa espanyola amb bajoques</p> <p>Fruta/ Fruta</p> <p>CENA: Ensalada con atún, pechuga de pollo al horno. Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, zanahoria, maiz Lietuga, tomaca, safanòria, dacsa</p> <p>11</p> <p>Potaje de garbanzos con chorizo</p> <p>Potatge de cigrons amb xoriço</p> <p>Tortilla de queso</p> <p>Truita de formatge</p> <p>Fruta/ Fruta</p> <p>CENA: Pescado blanco al papillote con verduras juliana. Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, lombarda, olivas con vinagreta de fresa Lietuga, tomaca, llombarda, olives amb vinagreta de maduixa</p> <p>12</p> <p>Canelones gratinados (con carne picada de cerdo y queso)</p> <p>Canelons de carn</p> <p>Filete de merluza meniere (con caldo de pescado)</p> <p>Filet de lluç meniere</p> <p>Fruta/ Fruta</p> <p>CENA: Sémola, brocheta de pavo casera. Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, maiz, zanahoria Lietuga, tomaca, dacsa, safanòria</p> <p>13</p> <p>Alubias pintas con acelgas</p> <p>Fesols pintes amb bledes</p> <p>Pizza IRCO (con fiambre york, tomate y queso)</p> <p>Pizza Irco</p> <p>Yogur/ logurt</p> <p>CENA: Menestra de verduras, sepia en salsa. Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, maiz, zanahoria Lietuga, tomaca, safanòria, dacsa</p> <p>14</p> <p>Arroz con tomate</p> <p>Arròs amb tomaca</p> <p>Bacalao rebozado</p> <p>Abadejo arrebossat</p> <p>Fruta/ Fruta</p> <p>CENA: Crema de zanahoria, tortilla francesa con verduras verduras. Fruta</p>
<p>Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda Lietuga, tomaca, safanòria, llombarda</p> <p>17</p> <p>Crema parmentiere con queso (con patata y puerro)</p> <p>Crema de creilles i porro amb formatge</p> <p>Albóndigas a la santanderina con zanahoria baby (carne de cerdo al horno con salsa de hortalizas)</p> <p>Mandonguilles a la santanderina amb safanòria baby</p> <p>Fruta/ Fruta</p> <p>CENA: Pescado azul a la plancha con verduras al horno. Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, maiz, olivas Lietuga, tomaca, olives, dacsa</p> <p>18</p> <p>Tallarines con tomate y champiñón</p> <p>Tallarins amb tomata i xampinyó</p> <p>Filete de limanda en adobo (rebozado casero)</p> <p>Filet de limanda en adob</p> <p>Fruta/ Fruta</p> <p>CENA: Ensalada completa, muslo de pollo al horno. Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda Lietuga, tomaca, safanòria, llombarda</p> <p>19</p> <p>Lentejas de la abuela (con chorizo y hueso de jamón)</p> <p>Lentilles de la iaia</p> <p>Tortilla de calabacín</p> <p>Truita de carabasseta</p> <p>Fruta/ Fruta</p> <p>CENA: Sopa de verduras, rollitos de ternera caseros. Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda Lietuga, tomaca, safanòria, llombarda</p> <p>20</p> <p>Arroz del senyoret (con calamar, merluza, rape, gamba y mejillón)</p> <p>Arròs del senyoret</p> <p>Solomillo de pollo empanado con ketchup</p> <p>Filet de pollastre arrebossat amb quetxup</p> <p>Natillas/ Crema</p> <p>CENA: Guisado de verduras y pescadilla al papillote. Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, maiz, zanahoria Lietuga, tomaca, dacsa, safanòria</p> <p>21</p> <p>Fideos a la cazuela de pollo</p> <p>Fideos a la cassola de pollastre</p> <p>Lomo al horno con guisantes</p> <p>Llommel al forn amb pèsols</p> <p>Fruta/ Fruta</p> <p>CENA: Huevo escalfado y ensalada de tomate. Fruta</p>
<p>Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda Lietuga, tomaca, safanòria, llombarda</p> <p>24</p> <p>Estofado de patatas con ternera</p> <p>Estofat de creilles amb vedella</p> <p>Bocaditos de rosada</p> <p>Mossets de rosada</p> <p>Fruta/ Fruta</p> <p>CENA: Judías salteadas y tortilla francesa. Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, olivas, maiz Lietuga, tomaca, olives, dacsa</p> <p>25</p> <p>Sopa de picadillo (de carne con fideos, gallina, garbanzo y)</p> <p>Sopa de picada</p> <p>Muslo de pollo en pepitoria (con salsa de cacahuete y hortalizas)</p> <p>Cuixa de pollastre en pepitoria</p> <p>Fruta/ Fruta</p> <p>CENA: Ensalada verde y pescado blanco al horno con queso. Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, olivas, lombarda Lietuga, tomaca, olives negres, llombarda</p> <p>26</p> <p>Arroz milanés (con magro de cerdo y fiambre de york)</p> <p>Arròs milanés</p> <p>Lomo de merluza en salsa verde (al horno con ajo y perejil)</p> <p>Llom de lluç en salsa verda</p> <p>Fruta/ Fruta</p> <p>CENA: Parrillada de verduras y pechuga de pavo en su jugo. Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, zanahoria, maiz Lietuga, tomaca, safanòria, dacsa</p> <p>27</p> <p>Garbanzos a la jardinera (con hortalizas)</p> <p>Cigrons amb hortalisses</p> <p>Longanizas con pisto (de cerdo al horno con tomate y hortalizas)</p> <p>Llonganisses amb samfaina</p> <p>Yogur/ logurt</p> <p>CENA: Sopa de arroz, pescado blanco al vapor. Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, maiz, olivas Lietuga, tomaca, dacsa, olives</p> <p>28</p> <p>Fideuà de marisco (con merluza, gamba y mejillón)</p> <p>Fideuà de marisc</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Truita de creilla</p> <p>Fruta/ Fruta</p> <p>CENA: Crema de verduras, brocheta de pescado con verduritas. Fruta</p>

Fruta de temporada que se sirve durante el mes de noviembre: mandarina, manzana, caqui persimon, pera y plátano

* La ensalada del día 12 se servirá con un aliño especial: vinagreta de fresa

INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES: ESTE MENÚ NO ES APTO PARA PERSONAS QUE PADECEN ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. INFORME A LA DIRECCIÓN DEL COMEDOR, APORTANDO EL CERTIFICADO MÉDICO PARA QUE EL RESPONSABLE SOLICITE A DIARIO UN MENÚ DISEÑADO Y COCINADO ATENDIENDO A DICHA PRESCRIPCIÓN. NOTA: EN CASO DE NECESIDAD ESPECIAL PUEDE SOLICITAR A SU CENTRO LOS INGREDIENTES QUE COMPONEN LOS PLATOS SERVIDOS

Las comidas servidas para escolares, pueden incluir alimento/s que causan alergia y/o intolerancia alimentaria que son menos comunes en la población (por ejemplo: alergia a una hortaliza como el tomate, champiñón, haba, a frutas como uva, fresa, kiwi, a pescados como atún, u otros alimentos como especias, chocolate, etc.) Pueden presentarse tantas como alimentos existen. La planificación de estas comidas la realiza la cocinera eliminando ó sustituyendo (cuando sea necesario) el ingrediente alérgico indicado, por otro alimento nutricionalmente equivalente.